



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR  
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



## AValiação DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE BISCOITOS ELABORADOS COM FARINHA DE SUBPRODUTOS DO CAFÉ

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

**RODRIGUES; Mariana Aranda Rodrigues<sup>1</sup>, DELORME; Mariana Moysés<sup>2</sup>, LIMA; Adriene Ribeiro<sup>3</sup>, UEKANE; Thais Matsue<sup>4</sup>**

### RESUMO

Avaliação da qualidade microbiológica de biscoitos elaborados com farinha de subprodutos do Cacafé Mariana Aranda Rodrigues - [mariana\\_aranda@id.uff.br](mailto:mariana_aranda@id.uff.br) Mariana Moysés Delorme - [marianadelorme@id.uff.br](mailto:marianadelorme@id.uff.br) Adriene Ribeiro Lima - [adriene@id.uff.br](mailto:adriene@id.uff.br) Thais Matsue Uekane - [thaisuekane@id.uff.br](mailto:thaisuekane@id.uff.br) O café é uma das principais commodities do mundo, sendo o Brasil o maior produtor mundial. Estudos indicam que durante o processamento do café, 45-50% do fruto não é aproveitado para produção da bebida e pode ser descartado de forma inadequada, tornando-se um problema ambiental. Estes subprodutos apresentam elevadas quantidades de nutrientes, como por exemplo, fibras alimentares, proteínas entre outros. A elaboração de produtos alimentícios a partir desses subprodutos agroindustriais pode ser uma alternativa para garantir seu destino adequado e agregar valor nutricional a estes. Os biscoitos são produtos de alto consumo entre os brasileiros e podem ser produzidos com diferentes proporções de farinha desses subprodutos, sendo relevante para o consumidor, para a indústria de alimentos e para os produtores de café. No entanto, existe uma preocupação com a segurança de novos produtos elaborados, a fim de que atendam aos padrões microbiológicos preconizados pela legislação. Objetivou-se com o presente trabalho elaborar biscoitos do tipo “cookie” com diferentes proporções de farinha de subproduto de café e avaliar sua qualidade e inocuidade. Amostras de biscoitos foram elaboradas com farinha de trigo, manteiga, açúcar, sal, bicarbonato de sódio, água e com diferentes proporções de farinha de subproduto: 10% (B10), 20% (B20) ou 30% (B30). Foram avaliados todos os indicadores microbiológicos preconizados pela legislação vigente para biscoitos. As análises incluíram a contagem de *Escherichia Coli* pelo Método do Número Mais Provável - NMP, a contagem de estafilococos coagulase positiva, a contagem de bolores e leveduras bem como a contagem de *Bacillus cereus* presuntivo por meio da contagem de unidades formadoras de colônia (UFC) por grama (g) e detecção de *Salmonella* spp em 25g de biscoito. Todas as amostras de biscoitos apresentaram ausência de *Salmonella* em 25g, com contagens <3 NMP/g para *E. coli* e <10<sup>2</sup> UFC/g para estafilococos coagulase positiva, bolores e leveduras e *Bacillus cereus* presuntivo.

<sup>1</sup> Universidade Federal Fluminense, [mariana\\_aranda@id.uff.br](mailto:mariana_aranda@id.uff.br)

<sup>2</sup> Universidade Federal Fluminense, [marianadelorme@id.uff.br](mailto:marianadelorme@id.uff.br)

<sup>3</sup> Universidade Federal Fluminense, [adriene@id.uff.br](mailto:adriene@id.uff.br)

<sup>4</sup> Universidade Federal Fluminense, [thaisuekane@id.uff.br](mailto:thaisuekane@id.uff.br)

Concluiu-se que os biscoitos do tipo “cookie” elaborados com farinha de subproduto de café atenderam aos padrões microbiológicos de segurança para o consumo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Avaliação microbiológica, Biscoito, Café, Subproduto

<sup>1</sup> Universidade Federal Fluminense , mariana\_aranda@id.uff.br  
<sup>2</sup> Universidade Federal Fluminense, marianadelorme@id.uff.br  
<sup>3</sup> Universidade Federal Fluminense, adrianelima@id.uff.br  
<sup>4</sup> Universidade Federal Fluminense, thaisuekane@id.uff.br